

Otros productos



Cada detalle es importante. Puede ser necesario corregir el pH del agua de la mezcla. La protección contra la oxidación asegura que su cerveza tenga cualidades organolépticas óptimas y una buena conservación. **Brewline® le proporciona las herramientas para responder a todas estas cuestiones.**

PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN

Beer Redox

Antioxidante

Beer Redox garantiza una protección completa contra la oxidación y protege el potencial aromático del mosto y de la cerveza. Aumenta la longevidad de las cualidades organolépticas y la vida útil de la cerveza terminada.

- Dosis: 1 - 4 g/hL de mosto
- Acondicionamiento: bolsa de 1 kg

Mash Redox

Antioxidante

Mash Redox protege eficazmente la masa de malta y el mosto contra la oxidación. Reduce significativamente el oxígeno disuelto y, por consiguiente, prolonga la percepción de **frescor** de la cerveza terminada al hacerla menos susceptible a la oxidación en las primeras etapas de producción.

- Dosis: 5 - 10 g/hL de mosto según sea necesario
- Acondicionamiento: bolsa de 1 kg

ACIDIFICACIÓN

Acide Lactique

Corrector de acidez

El control del pH es un parámetro clave para la producción de cerveza. **Acide Lactique** se utiliza para corregirlo en el agua de la mezcla o en el mosto de la cerveza.

- Dosis: según el resultado del control del pH
- Acondicionamiento: garrafa de 6 kg

Para toda información complementaria, refiérase a la ficha técnica o al envase.



Brewline®

